

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennig.

Nr. 31 Bydgoszcz / Bromberg, 1. August 1937.

Getreideersatz in der Schweinemast.

Von Dr. E. Feige, Liegnitz.

Ersatzmittel mögen nicht immer beliebt sein. Wenn sie aber ihren Zweck erfüllen und gleichzeitig einer wirtschaftlichen Notwendigkeit dienen, wird man alte Gewohnheiten leicht aufgeben können. Das betrifft jetzt vor allen Dingen die Fütterung des Schweines, welches durch seinen Getreideverbrauch in unliebsamen Wettbewerb mit unserer Broternährung treten kann. In den Kartoffelbaugebieten, wo man seit jeher die Knolle zur Grundlage der Schweinemast gemacht hat, liegen die Verhältnisse einfach. Man beläßt es bei der alten Übung, höchstens daß man bei dem aus Getreideschrot bestehenden Beifutter Abstriche machen wird. Das wird ohne wesentliche Beeinträchtigung des Masterfolges möglich sein, wenn man je Tier täglich 3 bis 4 Kilogramm Magermilch zur Verfügung hat. Die Normalgabe von 0,7 bis 1 Kilogramm Schrot läßt sich dann wesentlich einschränken. Die erhebliche Verbilligung des Mastfutters hierdurch läßt eine entsprechende Verlängerung der Mastdauer als tragbar erscheinen, wenn man nicht an bestimmte Lieferfristen gebunden ist oder die Schlachtung nicht aufschieben will. Wer jedoch sehr ängstlich ist, wird beispielsweise für 1 Kilogramm Getreideschrot eine Kleinigkeit mehr von einer Mischung aus ⅔ Kartoffelflocken und ⅓ Weizenkleie einsetzen können, um einen gehaltreicheren Fettbildner zu verabreichen. Steht keine Magermilch zur Verfügung, so müssen die natürlichen Bedürfnisse des Schweines nach tierischem Eiweiß natürlich durch etwas Fischmehl oder dergleichen befriedigt werden. Das ist besonders in der Vorbereitungsfütterung der jungen Mastkandidaten unbedingt erforderlich. Jede unangebrachte Sparsamkeit in dieser Beziehung rächt sich später.

Wo die Kartoffel — wie in den alten Getreidemastgebieten — aus verschiedenen Gründen als Grundfutter nicht in Frage kommt, wird man an die andere Hackfrucht, die Rübe, denken müssen. Sowohl die Zucker- wie die Futterrübe sind mit gutem Erfolg als Grundfutter herangezogen worden. Freilich, ganz können sie die gute alte Kartoffel nicht ersetzen, dazu schleppen die Wurzeln zu viele Ballaststoffe mit sich. Am besten wird man daran tun, der Tagesgabe von rund 2 Kilogramm Futterrüben 4 Kilogramm Kartoffeln neben dem Kraftfutter beizufügen. Damit sichert man sich noch eine gute Ausnutzung der gesamten Futtergabe, die bei steigendem Rübenanteil nachläßt. Bei älteren Schweinen brauchen die Rüben nicht gedämpft zu werden, das ist immerhin ein nicht zu verachtender Vorteil. Die Gewichtszunahmen bei dieser Fütterung lassen sich auf durchschnittlich 600 bis 700 Gramm beziffern, entsprechen also den Voraussetzungen der Schnellmast. Man würde in diesem Falle in der Vollmast für 50 Kilogramm Zunahme neben dem Beifutter rund 160 Kilogramm Rüben und 320 Kilogramm Kartoffeln brauchen. Falls die Verlängerung der Mastzeit keinen Nachteil bringt, wird man natürlich den Rübenanteil etwas erhöhen können. Da der Rübenpreis kaum über ⅓ des Kartoffelpreises zu veranschlagen ist, gleicht die Verbilligung der Fütterung den Zeitverlust aus oder gestattet die Verwendung von mehr gehaltreichem Beifutter. Auch bei der Verwendung der Zuckerrübe als Grundfutter wird man vorteilhafterweise eine Mischung mit der Kartoffel vornehmen, etwa zu gleichen Gewichtsteilen oder ⅔ Kartoffeln. Die Zuckerrübe kann, ebenso wie die Futterrübe, allenfalls roh verfüttert werden (natürlich geschnitzelt). Nur bei Jungtieren wird man dämpfen und das Dämpfwasser im Futter belassen. Für den Ersatz von 1 Kilogramm Futtergetreide läßt sich der Rübenbedarf auf etwa 3½ Kilogramm veranschlagen, wobei man bis etwa ⅓ der Grundfuttergabe an Getreide durch die Rübe ersetzen kann und darüber hinaus die Kartoffel, Flocken, Schnitzel und Gärfutter heranziehen wird.

Damit sind bereits einige weitere Ersatzmöglichkeiten des Getreides angedeutet. Von den Nebenerzeugnissen unseres Hackfruchtanbaues werden uns besonders die Zuckerschnitzel interessieren. Ihre Tagesgabe kann bis 1 Kilogramm betragen, sofern das Beifutter den Ansprüchen des Tieres genügt, während man bei der Zuckerrübe selbst bis etwa 8 Kilogramm je nach Alter des Tieres gehen kann. Am besten werden sich die Zucker- und auch die Trockenschnitzel mit der Kartoffel als Grundlage verwerten lassen. Von der vorher üblichen Schrotgabe läßt sich dann bei Jungtieren etwa ein Drittel, bei älteren die Hälfte ersetzen. Die schon oft besprochene Verwendung von Gärfutter in der Schweinemast braucht an dieser Stelle nur beiläufig erwähnt zu werden. Es ist eiweißreich, die bis zu etwa 2½ Kilogramm betragende Tagesgabe gestattet also eine Verminderung des teuren Beifutters. Nur wird man beim Gärfutter ebenso wie bei den Schnitzeln an eine entsprechende Beigabe von Futterkalk zu denken haben, um das Knochenwerk und die Blutbildung der Tiere nicht anzugreifen. Ob die Verwendung von Kartoffelflocken in der Schweinemast besondere Vorteile angesichts der Trocknungskosten den frischen oder eingesäuerten Knollen gegenüber besitzt, steht dahin. Der Umweg über die Flocke ist in diesem Falle unnötig, selbst dort wo keine erhebliche Ausdehnung des Kartoffelbaues erfolgen kann, noch die Rübe zur Verfügung steht. Es dürfte aber kaum zweifelhaft sein, daß sich das Getreide, unter allen Umständen das Brotgetreide, aus dem Schweinestall ohne irgend welche Nachteile verdrängen läßt. Wo man im Beifutter noch nicht ohne eine Schrotgabe auskommen zu können glaubt, wird man auch den Hafer heranziehen können. Dabei ist die Gabe gegenüber der Gerste allerdings

um rund ein Drittel zu erhöhen. Wird das erforderliche pflanzliche Eiweiß durch Gärfutter, Ölkuchen, Kleie oder Hülsenfrüchte geliefert, so wird man auf die besondere Getreidegabe neben Fischmehl, Fleischmehl, Magermilch usw. überhaupt verzichten können und einen wichtigen Beitrag zur Sicherung unserer Ernährungslage leisten.

Landwirtschaftliches.

Die Bedeutung der Wiesenplatterbse.

Die Wiesenplatterbse gehört zu den ausdauernden Futterpflanzen, ihre Beurteilung als Wiesen- und Weidepflanze ist jedoch sehr unterschiedlich. Je nach Standort, Umwelt und Nutzung ist das Bild, das diese Pflanze im Laufe des Jahres. bietet, ein anderes. Mit Recht ist in den letzten Jahren an die züchterische Bearbeitung der Wiesenplatterbse erinnert worden. Um die Güte der Pflanze kennenzulernen, wurde auf dem Versuchsgut in Praust, wie Prof. Dr. Otto Konold, Danzig-Langfuhr, in den „Mitteilungen für die Landwirtschaft" (Heft 28/1937) schreibt, eine Dauergrünlandfläche mit Wiesenplatterbse und Knaulgras angelegt. Die Ertragsfeststellungen wurden zum ersten Mal 1935 vorgenommen und im Jahre 1936 wiederholt. Der Referent faßt die hierbei gewonnenen Ergebnisse wie folgt zusammen: Die in Wiesen und Weiden vorkommende Wiesenplatterbse liefert infolge ihres sehr hohen Eiweißgehalts einen guten Beitrag zum Gesamteiweißertrag der Grünlandfläche. Eine Reinsaat der Wiesenplatterbse ist aber nicht empfehlenswert, da bei ihr nur ein Hauptschnitt möglich ist. Ihr Nachwuchs ist gering. Eine Beseitigung dieses Nachteils ist nur auf züchterischem Wege möglich.

Viehzucht.

Können säugende Sauen gedeckt werden?

Die Säugezeit der Ferkel wird in vielen Betrieben noch zu kurz bemessen. Leistungsfähige Schweine — und auf diese kommt es heute an — kann man nicht erzielen, wenn die Ferkel nur 4 oder 6 Wochen bei der Sau bleiben, die Säugezeit sollte mindestens 8, bei späteren Zuchttieren besser noch 10 Wochen betragen. Man hört in der Praxis nun vielfach den Einwand, daß die Sauen bei einer derart langen Säugezeit zu spät wieder tragend werden und die Aufzucht von 2 Würfen im Jahr dann unmöglich sei. Es ist aber keineswegs nötig, mit dem Decken bis nach dem Absetzen der Ferkel zu warten. Die Brunst tritt zwar am deutlichsten 5—10 Tage nach dem Absetzen auf, in den meisten Fällen gelingt es aber, die Sauen schon in der 7. oder 8. Säugewoche wieder tragend zu bekommen. Allerdings ist das Rauschen dann schwächer, so daß etwas mehr Aufmerksamkeit erforderlich ist. Im übrigen gibt es ein kleines, bisher wenig bekanntes Hilfsmittel, um hier mit ziemlicher Sicherheit zum Ziel zu kommen: Man setzt mit 7 oder 8 Wochen zwei zur Mast bestimmte Ferkel ab. Die diesen Ferkeln zugehörigen Zitzen trocknen ein, was genau so Brunsterscheinungen auslöst, als wenn der ganze Wurf abgesetzt wird. Eine Beeinträchtigung der Ferkel durch die Brunsterscheinungen (Veränderung der Milchzusammensetzung) in diesem Alter ist nicht zu befürchten; sollte wirklich Durchfall auftreten, so vergeht dieser rasch wieder. Mitunter rauschen Sauen auch schon in der 3. oder 4. Säugewoche, zu diesem Zeitpunkt empfiehlt sich ein Zulassen der Muttertiere noch nicht, da die körperliche Beanspruchung dann zu groß ist, was leicht kleine Würfe zur Folge hat. Das Decken selbst soll auf dem Höhepunkt der Brunst, 1—1½ Tage nach Beginn, erfolgen, ein einmaliger Sprung genügt dann vollauf, um auch große Würfe zu erzielen.

Dr. W. Engelbart.

Gebt den Tieren frisches Wasser.

Obst- und Gartenbau.

Entspitzte Tomaten bringen reichen Fruchtansatz.

Nicht jede im Gartenbau empfohlene Maßnahme läßt sich überall durchführen. Dazu sind Boden, Klima und wirtschaftliche Verhältnisse in den einzelnen Gegenden zu verschieden. Aber über eines besteht wohl nirgends eine Meinungsverschiedenheit, das ist das notwendige Entspitzen der Tomaten.

Die Tomate ist derartig licht- und wärmebedürftig, daß man ihr stets den sonnigsten Platz im Garten einräumen sollte. Sie ist aber auch so triebfreudig, daß man sie sogar überdüngen kann. Überließe man sie sich selbst, so wucherte sie bis zum Frost weiter und bildete ein förmliches



Gebüsch. In diesem würden die meisten Früchte aber klein, grün und bitter bleiben. Gewiß kann man durch künstliches Nachreifenlassen manches erzielen, aber das Aroma und die Süße, die unsere Sonne hervorbringt, macht ihr niemand nach.

Wenn irgendwo, muß also im Tomatenbau die pflegliche Hand des Gartenfreundes eingreifen. Diesmal im buchstäblichen Sinne; denn zum Abkneifen krautiger Triebspitzen genügen Daumen und Zeigefinger.

*

Wie arbeitet der Treibgärtner?

Ob eintriebige oder mehrtriebige Kultur vorgezogen wird, stets kommen überflüssige oder schwache Haupttriebe von vornherein glatt weg. Sie würden der Pflanze nur Platz und Licht rauben. Sobald dann die sorgsam hochgebundene Pflanze die ersten Fruchtansätze zeigt, wird die Triebspitze zum erstenmal abgekniffen.

Schon nach wenigen Tagen bildet sich darauf ein neuer Trieb, der auch bald Blüten zeigt. Auch er wird entspitzt. Außerdem werden alle entstehenden Seitentriebe entfernt, ebenso alle Kurztriebe, die aus den Blattachseln hervorbrechen.

Ja, es gibt sogar Fachleute, die das Entspitzen der Blattriebe befürworten, um den Saft möglichst in die Früchte zu drücken. Doch wolle man bedenken, daß die Blätter Lunge und Magen der Pflanze darstellen und daher nicht verkümmert werden dürfen. Deswegen schaffen wir ja auch Licht und Luft in und um die Pflanze, damit jedes Blatt voll arbeiten kann.

Daher ist es eine Unsitte und kann nicht scharf genug gerügt werden, wenn im Spätsommer die Tomaten fast der Hälfte ihrer Blätter beraubt werden, um angeblich die Früchte recht frei zu stellen. Als ob letztere der Magen der Pflanze wären!?

Wer ein paar gelbliche, kränkliche Blätter wegnehmen will, möge es tun, aber die Masse der gesunden, grünen Blätter muß erhalten bleiben. Sie sammeln ja am Tage die Sonnenkraft und leiten sie über Nacht in die Früchte. —

Nochmals sei hervorgehoben, daß alles Entspitzen wenig Zweck hat, wenn nicht die Haupttriebe an starken Stützen

rechtzeitig und fest angebunden werden. Denn die Tomate ist keine „Erdfrucht". Das ist ihre Schwester, die Kartoffel. Ist diese die Sattmacherin in Notzeiten, so ersetzt die Tomate den Belag auf dem Butterbrot. Beide haben also ihre volkswirtschaftliche Bedeutung!

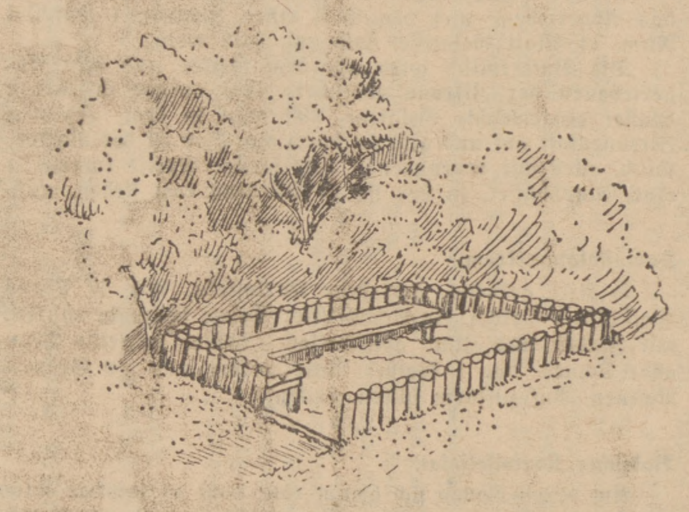
C. L., Landw. Lehrer a. D.

*

Der Kleinkinderspielplatz im Garten.

Es hat sich in den letzten Jahren mehr und mehr eingebürgert, den noch nicht schulpflichtigen Kindern einen eigenen Spielplatz einzurichten, wo sie sich unbeaufsichtigt austoben können. Dieser Spielplatz bekommt eine oder auch zwei Fuhren Flußsand, wie ihn jeder Bauunternehmer billig liefert. Dieser Sand ist rein, trocknet rasch ab und erwärmt sich schnell und gut, so daß er ohne gesundheitliche Gefahren ist. Wir stellen hier ein sehr zweckmäßiges Modell eines solchen dar.

Im Ausmaß von etwa 8 mal 5 Meter werden Fichtenrundhölzer, besser gesagt, Abschnitte davon von etwa 1,20 Meter Länge je 30 Zentimeter tief, dicht beieinander in den Erdboden getrieben. Hierzu dienen Fichtenrundstangen von etwa 8 Mtr. Länge. Die dünnen, restlichen Enden werden als Tomaten-, Blumenstauden-, Beerenobstpfähle o. dgl. im Garten verwendet. Es entsteht in dieser Weise eine feste, dichte Umfriedigung, die verhindert, daß der Sand sich nach außerhalb verliert. In die eine Ecke des Spielgärtchens kommt eine Bank, in eine andere vielleicht auch ein nur etwa 30 Zentimeter hoher, geräumiger Spieltisch, auf



den hinauf die Kleinen gefahrlos klettern können. Damit der Spielsand nicht durch den Eingang verschleppt wird, wird ein Rundholz als etwas überhöhte Schwelle eingebaut. Damit die Kleineren nicht anderswo im gepflegten Garten Schaden anrichten, sich nicht irgendwo beschädigen können, kann auch aus den dünneren Stangenenden eine Pforte gezimmert werden, die verschließbar gemacht wird. In ihrem Sandgarten können die Kinder ihre Sandkuchen machen, Burgen bauen; sie können fallen, ohne im tiefen Sand zu Schaden zu kommen. Aufsicht ist trotz ganztägigen Aufenthalts unnötig. Dies bedeutet eine Wohltat für die vielbeschäftigte Mutter und Hausfrau. Durch einen behaglichen Sitzplatz für die Erwachsenen in unmittelbarer Nähe, für die Erholungsstunden gedacht, ist gewissermaßen Wohnzimmer und Kinderspielzimmer in den Garten verlegt.

Ein solcher Platz soll windgeschützt und sonnig liegen. Er soll daher wohlüberlegt sein. Ist eine solche Stelle nicht vorhanden, so läßt sie sich mit geringen Unkosten durch zweckmäßige Umpflanzung schaffen. Daher sollen nie hohe Bäume gepflanzt werden, nur hochwachsende Sträucher, und zwar diese stets einige Meter entfernt von den Grenzen. Auch wird nicht der ganze Platz umpflanzt. Nach Süden, Südosten und Südwesten sollen Zwischenräume für die Besonnung offen bleiben. Schön in die Umgebung passend ist immer die niedrige Hecke außerhalb der Umfriedigung, oder auch die Umpflanzung mit einer Rabatte mittelhoher Stauden.

Gartenbaudirektor Jansen.

*

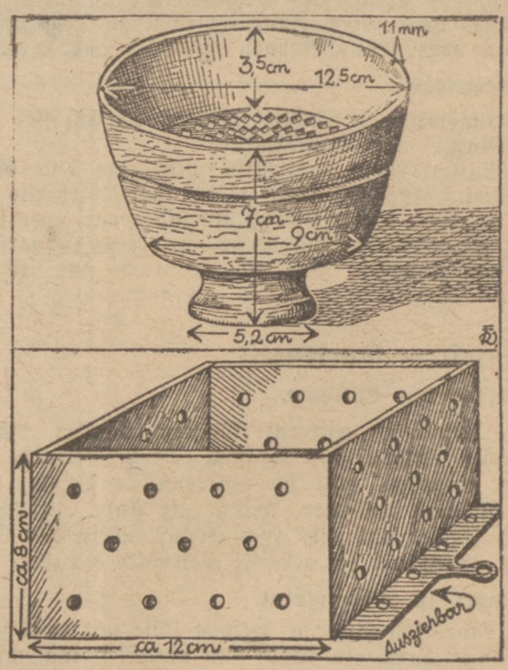
Butter- und Käseformen für Ziegenhalter.

Nachdem die Ziegenbutter gehörig durchgeknetet ist, zunächst in kaltem Wasser ohne Zusatz von Salz und nach einiger Zeit, nachdem sie gesalzen ist, noch einmal, wobei die letzte Buttermilch beseitigt wird, kann man sie genußfertig auf den Tisch bringen. Mit dem Holzspatel gibt man ihr eine gefällige Form; noch mehr gewinnt sie an Aussehen, wenn eine Butterform verwendet wird. Als Material benützt man hierzu nichtreißendes Holz. Die Innenwand ist glatt, die ganze Form verjüngt sich konisch nach unten. Auf dem Boden kann irgend ein Muster, das sich geschmackvoll der Butter einprägt, eingekerbt werden. Die Maße sind auf Bild 1 angegeben.

Die Arbeit geht so vor sich: Man spült die Form mit recht kaltem Wasser aus und knetet die Butter fest hinein, bis sie mit dem Rand abschneidet. Darauf kehrt man die Form um, worauf die jetzt hübschgezeichnete Butter durch leichtes Klopfen des Randes auf einen festen Gegenstand herausfällt.

*

Eine Käseform verwendet man zur Herstellung des sogenannten Flott- oder Quarkkäses. Sie besteht aus einem quadratischen Kasten von ungefähr 12—15 Zentimetern



Durchmesser und etwa 8 Zentimetern Höhe, dessen Wände durchlöchert sind; ebenso ist der ausziehbare, in einem Falz laufende Boden mit Löchern versehen (Bild 2). Die Verwendung geschieht in folgender Weise: Man schichtet abwechselnd eine Schicht Quark mit einer Schicht Sahne in die Form, läßt die Molke durch die Seiten- und Bodenlöcher ablaufen und zieht nach einiger Zeit den Boden unter dem Käse weg, nachdem man einen Teller darunter gestellt hatte. Bestreut man den Käse noch mit etwas Kümmel, so ist er zum Genuß fertig. Er ist wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Schr.

Frische Heringe — eine Delikatesse.

Heringskartoffeln.

10 gekochte Kartoffeln, 4 Heringe, 1 Ei, 4 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, ½ Liter Butter- oder Magermilch.

Die gekochten, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden abwechselnd mit den gut gewässerten, enthäuteten und entgräteten, in Würfel geschnittenen Heringen (mit Rogen oder Milch) in eine gut gefettete Auflaufform oder Schüssel geschichtet. Aus 2 Eßlöffeln Fett, Mehl und der Milch stelle man eine helle Grundsoße her, die nach dem Kochen mit dem ganzen Ei verquirlt und mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt über den Auflauf gegossen wird. Auf den Auflauf streut man noch Butterflöckchen und geriebene Semmel und läßt ihn ½ bis 1 Stunde im Ofen backen. Mit grünen Bohnen oder Sauerkraut gibt man die Heringskartoffeln zu Tisch.

Heringe mit Makkaroni oder Nudeln.

4 Heringe, 250 Gramm Makkaroni, ¼ Liter Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Semmelmehl, 2 Eßlöffel Fett.

Die gut gewässerten, gehäuteten, entgräteten, fein gewiegten Heringe werden mit gekochten Makkaroni schichtweise in eine Auflaufform gegeben. Milch, Ei und Mehl werden verquirlt und über den Auflauf gegossen. Über den Auflauf werden Butterflöckchen und geriebene Semmel gestreut und das Ganze etwa ½ Stunde im Bratofen gebacken. Den Auflauf gibt man heiß mit Heringssoße, Heringskremesoße oder einem Gemüse zu Tisch.

Heringsauflauf.

4 Heringe (Milchner), 8 mittelgroße, gekochte Kartoffeln, 3 Eier, 1 kleine Zwiebel, 1 Apfel, 2 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Eßlöffel geriebener Käse, 2 Eßlöffel Fett.

Die Heringe (ohne Milch), 24 Stunden gewässert, gehäutet, entgrätet, werden mit den gekochten, geschnittenen Kartoffeln, der Zwiebel, dem Apfel durch den Fleischwolf getrieben, danach mit dem Eigelb verrührt und abgeschmeckt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, locker unter die Masse gezogen, die in eine gefettete Auflaufform gefüllt, mit geriebener Semmel, Käse und Butterflöckchen bestreut etwa ½ Stunde im Bratofen gebacken wird. Der Auflauf wird heiß mit Heringskremesoße zu Tisch gegeben. Sauerkraut oder grüne Bohnen schmecken gut dazu.

Heringskremesoße.

4 Heringsmilch, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Mager- oder Buttermilch.

Aus Butter, Mehl und Milch wird eine helle Grundsoße bereitet. Nachdem diese gekocht hat, wird die durch ein Sieb gerührte Heringsmilch hineingegeben, eventl. noch mit Salz abgeschmeckt. Die Soße wird heiß zu vorstehendem Auflauf gegeben. Sie schmeckt auch gut zu Pellkartoffeln.

*

Tomatenzeit — Gurkenzeit.

Schmorgurken mit Tomaten.

Dicke, geschälte, entkernte Gurken schneidet man in mundgerechte Stücke, 100 Gramm durchwachsenen Speck läßt man zergehen, gibt die Gurkenstücke hinein, ebenso einige enthäutete Tomaten, würzt mit Salz, Zitronensaft, ein wenig Zucker und gibt zum Schluß, wenn das Gericht mit Mehl überstäubt ist, gehackte Petersilie darüber.

Tomatenmark zu Schwarzbrot.

Man rührt 250 Gramm weißen Käse mit zwei Löffeln saurer Sahne durch ein Sieb und vermischt ihn mit vier zerschnittenen großen Tomaten. Er wird mit Salz abgeschmeckt und auf geröstetes Schwarzbrot, das mit Butter bestrichen ist, 2 Zentimeter hoch aufgetragen. Zum Schluß wird noch Schnittlauch darübergestreut.

Tomaten mit Gemüsesalat.

Man schneidet den Deckel von gleichmäßigen roten Tomaten ab, höhlt sie aus und benutzt das Fruchtfleisch zu einem Gemüsesalat, der aus grünen Erbsen, Karotten, eventuell Spargel, mit Mayonnaise besteht. Auf den Berg Gemüsesalat setzt man den Deckel umgekehrt und füllt etwas Mayonnaise hinein, die man mit Kapern krönt.

Gefüllte Tomaten.

Von großen Tomaten wird oben ein Deckel abgeschnitten, die Tomate ausgehöhlt und das entnommene Mark mit gewiegtem Fleisch, geriebener Semmel, Ei, Salz und Pfeffer verrührt in die Tomate gefüllt. Der Deckel wird darüber gebunden und die Tomaten in einer Kasserolle mit etwas Wasser und Butter gedünstet.

Einfacher Gurkensalat.

1 Salatgurke, 2 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Essig, 1 kleine Zwiebel, 1 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Zucker, 1 Prise Pfeffer, feingehackte Petersilie.

Die Gurke an der Spitze probieren, ob sie nicht bitter ist, schälen und feinhobeln. Zunächst mit Öl gut vermischen und kurze Zeit stehen lassen. Nun erst Essig, Salz, Zucker, eine Prise Pfeffer und die sehr fein geschnittene Zwiebel dazugeben. Mit fein gehackter Petersilie anrichten.

Gurkensalat mit Sahne.

1 Salatgurke, 2 Eßlöffel süße oder saure Sahne, 1 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel feingehackten Dill oder Petersilie.

Die Sahne mit dem Essig, dem Zucker sowie mit dem Salz vermischen und etwas feingehackten Dill dazugeben. Diese Salatsoße über die Gurkenscheiben gießen und kurze Zeit ziehen lassen.

*

Buttermilchsuppe mit Birnen und Klößen.

1 Liter Buttermilch, 2 Eßlöffel Mehl, 500 Gramm Birnen, ½ Liter Wasser, 30 Gramm Zucker, ¼ Liter Vollmilch, 125 Gramm Weizenmehl, 1 Ei, 10 Gramm Butter, 1 Teelöffel Salz.

Die geschälten Birnenviertel werden in dem Wasser mit dem Zucker weich gekocht. ¼ Liter Vollmilch bringt man mit Butter und Salz zum Kochen, gibt das Mehl hinein und kocht eine steife Kloßmasse, die man mit dem Ei verrührt und abkühlen läßt. Die Buttermilch rührt man mit 2 Eßlöffel Mehl glatt, bringt sie zum Kochen und läßt sie unter Rühren einmal aufkochen. Man fügt das Birnenkompott hinzu, sticht mit dem Eßlöffel von der Kloßmasse gleichmäßige Klöße in die kochende Suppe und läßt diese 10 Minuten langsam kochen. Man kann das Gericht mit Zucker und wenig Anis abschmecken.

*

Buttermilch- oder Sauermilch-Speise.

1 Liter Butter- oder Sauermilch, 150 Gramm Zucker, das Abgeriebene und den Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 14 Blatt Gelatine, halb rot, halb weiß.

Die Buttermilch wird mit dem Zucker und dem Abgeriebenen der Zitrone verrührt. Die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine löst man in dem erhitzten Zitronensaft auf und gibt sie durch ein Sieb zu der Buttermilch, alles gut verrührend. Die fertige Speise kommt in eine Glasschüssel, in der sie 12 Stunden kalt stehen muß.

*

Kartoffelquarkkrem.

½ Kilo gekochte, geriebene Kartoffeln, mit ½ Pfund Weißkäse, 1 Gelbei, ein Achtel Liter Sahne schaumig rühren, mit Zucker und Zimt abschmecken. Warm: derselbe Teig, aber Schnee von 1 Weißei unterziehen und 60 Gramm Rosinen, Auflaufform füllen, backen.

*

Badischer Kartoffelsalat.

Am besten eignen sich hierzu rote, nicht zu mehlige Kartoffeln oder Salatmäuschen. Man macht sie noch warm mit heißem Wasser, Salz, Essig, Pfeffer und Öl an. An Stelle von Öl ist es sogar empfehlenswert, flüssiges Gänsefett zu verwenden.

*

Weißer Quark. a) 250 Gramm durchgestrichener Quark wird mit 3 Eßlöffeln Milch oder Rahm gut vermischt und mit Salz und einer Prise Zucker abgeschmeckt. (Beigabe von Kümmel oder geriebener Zwiebel nach Belieben.)

Tomatenquark. b) Wie a, unter Hinzufügen von zwei Eßlöffeln Tomatenmark.

Kräuterquark. c) Wie a, unter Hinzufügen von gehackten Küchenkräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill, Borretsch oder dergleichen).

Rettichquark. d) Wie a, unter Hinzufügen von geriebenem Rettich oder Belag von Rettichscheiben.

Sardellenquark. e) Wie a, unter Hinzufügen von Schindellenpaste.

Quark mit gelben Rüben oder Karotten. f) Wie a, Belag von geraffelten gelben Rüben.

Fleischquark. g) Wie a, unter Hinzufügen von Schinken-, Wurst- und Bratwürfelchen.

Gurkenquark. h) Wie a, Belag von frischen Gurkenscheiben, bestreut mit gehackter Petersilie.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.